

# valdellecorti



## chianti classico DOCG 2011 Riserva

A Val delle Corti la Riserva viene prodotta solo nelle grandi annate e con le migliori uve Sangiovese, selezionate dai vigneti più vecchi del podere. Le Riserve sono molto adatte all'invecchiamento, arrivando con gli anni ad esprimere la quint'essenza del Sangiovese chiantigiano: alta mineralità, freschezza di frutto e grande eleganza.

**2011:** La Riserva 2011 porta la potenza dell'annata su una trama più raffinata, una sinfonia di profumi dalla ciliegia alla macchia. Ricami floreali accompagnano una sensazione di frutto rosso marcata e suadente. Rivela una dolcezza autentica - tutta del frutto - e un tatto carezzevole, in grado di fare la differenza. Molto naturale nello sviluppo.

uvaggio	sangiovese 100%
età media vigneti	40 anni
esposizione	est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in acciaio inox, oppure 2 settimane in tonneaux, follature, lieviti naturali
affinamento in legno	24 mesi in barriques e tonneaux vecchi
affinamento in bottiglia	6 mesi
vol alcool	14 %
imbottigliato	aprile 2013

riconoscimenti	Vini Buoni d'Italia 2015	'Corona'
	Vini Buoni d'Italia 2016, Premio del pubblico	'Corona'
	Guida Slowwine 2015	'Vino Slow'
	Le Guide dell'Espresso 2015	'L'Eccellenza'
	Doctor Wine by Daniele Cernilli 2014	'96/100 Punti'